

# Zweierlei gefüllte Pralinencier



## Zutaten für jeweils ca 15 Stk

### Türkis mit Rhabarber und Pistazie

75 g Sahne

250 g weiße Kuvertüre

20 g Pistaziencreme

*Rhabarbermarmelade aus:*

60 g Rhabarber

10 g Wasser

40 g Gelierzucker

½ Vanilleschote



### Dunkel

95 g Sahne

200 g Zartbitterkuvertüre

20 g Eierlikör

Kakaonibs nach Geschmack

Zum Überziehen: jeweils 150 g weiße Kuvertüre (grüne und etwas blaue Lebensmittelfarbe Eat a Rainbow) und 100 g weiße Kuvertüre und 50 g Zartbitterkuvertüre + 20 g weiße Kuvertüre und pinke Lebensmittelfarbe Eat a Rainbow

Für die Sprengel: etwas Kakao mit Rum verrühren.

### *So geht's:*

Zuerst wird die Ganache hergestellt. Hierfür die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einen Topf erhitzen bis sie aufkocht von der Hitze nehmen und die Kuvertüre auf einmal einfüllen. Etwas schwenken und stehen lassen. Mit Pistaziencreme bzw. Eierlikör und Kakaonibs aromatisieren. Nach 5 Minuten verrühren und im Kühlschrank für 2 h kühl stellen.

Die weiße Ganache kann mit einem Spritzbeutel auf Backpapier gespritzt werden. Einfach kleine Häufchen, ebenfalls mit einem Spritzbeutel die Rhabarbermarmelade in die Mitte einfüllen. Dann am Besten in der Gefriertruhe 1 h kühlen und danach in die Eiform kugeln. Achtung die weiße Kuvertüre ist auch dann noch sehr klebrig, das braucht etwas Geduld. Wieder in der Gefriertruhe gut durchkühlen.

Die dunkle Ganache ist nach dem kühlen schon sehr fest, daher am besten mit einem Teelöffel etwas Masse abstechen und du Kugeln / Eiern formen. In der Gefriertruhe ca. 15 Min. kühlstellen und ggf. nochmal nachformen. Dann wieder in die Gefriertruhe und gut durchkühlen.

Die Kuvertüre temperieren, etwas Kuvertüre in die Handflächen geben und die Eier damit überziehen. Den Vorgang nochmal wiederholen. Die hellen Kuvertüre noch besprenkeln, hierfür Kakao mit Rum verrühren und mit dem Pinsel besprenkeln. Für die Dunkeln mit gefärbter weißer Kuvertüre und Hilfe eines Gefrierbeutels verzieren.